



**Buffet chaud des fêtes à 29\$**



Gougères aux pamplemousses confits, radicchio et gingembre



Salade d'épinards, betteraves épicées, oranges et poivrons rôtis  
Vinaigrette au yogourt et canneberges séchées, graines de potiron grillées

Salade mixte, effiloché de porc, oignons et pommes caramélisées  
Vinaigrette au yogourt et canneberges séchées, graines de potiron grillées

Salade mixte, daurade, gingembre et curcuma, fenouils flambés  
Vinaigrette à l'échalote confite, sauce poisson, lime et sésame **(extra 2,75\$)**



Cuisse confite et suprême de dinde farci aux poires et abricots  
Sauce au brandy, oranges confites et romarin

Filet de porc farci au portobello, saucisson lyonnais et roquette  
Jus au vin rouge, oignons perlés et effiloché épicés

Sauté de veau aux tomates compotées et saucisses italiennes  
Champignons poêlés à la fleur d'ail, oignons perlés, olives et poivrons **(extra 2,50\$)**

Dos de saumon et crevettes roses flambées au Brandy  
Bisque de homard et fondue de poireaux **(extra 3,75\$)**

Assortiment de légumes du marché

Mousseline de pommes de terre Yukon Gold, rabioles et parmesan



Gâteau choco-noisettes, mousse aux bleuets et oranges confites  
Coulis de fruits rouges et fruits frais

Gâteau caramel crémeux, vanille et canneberges  
Mousse aux mangues et lavande, coulis de mûres au thym citron